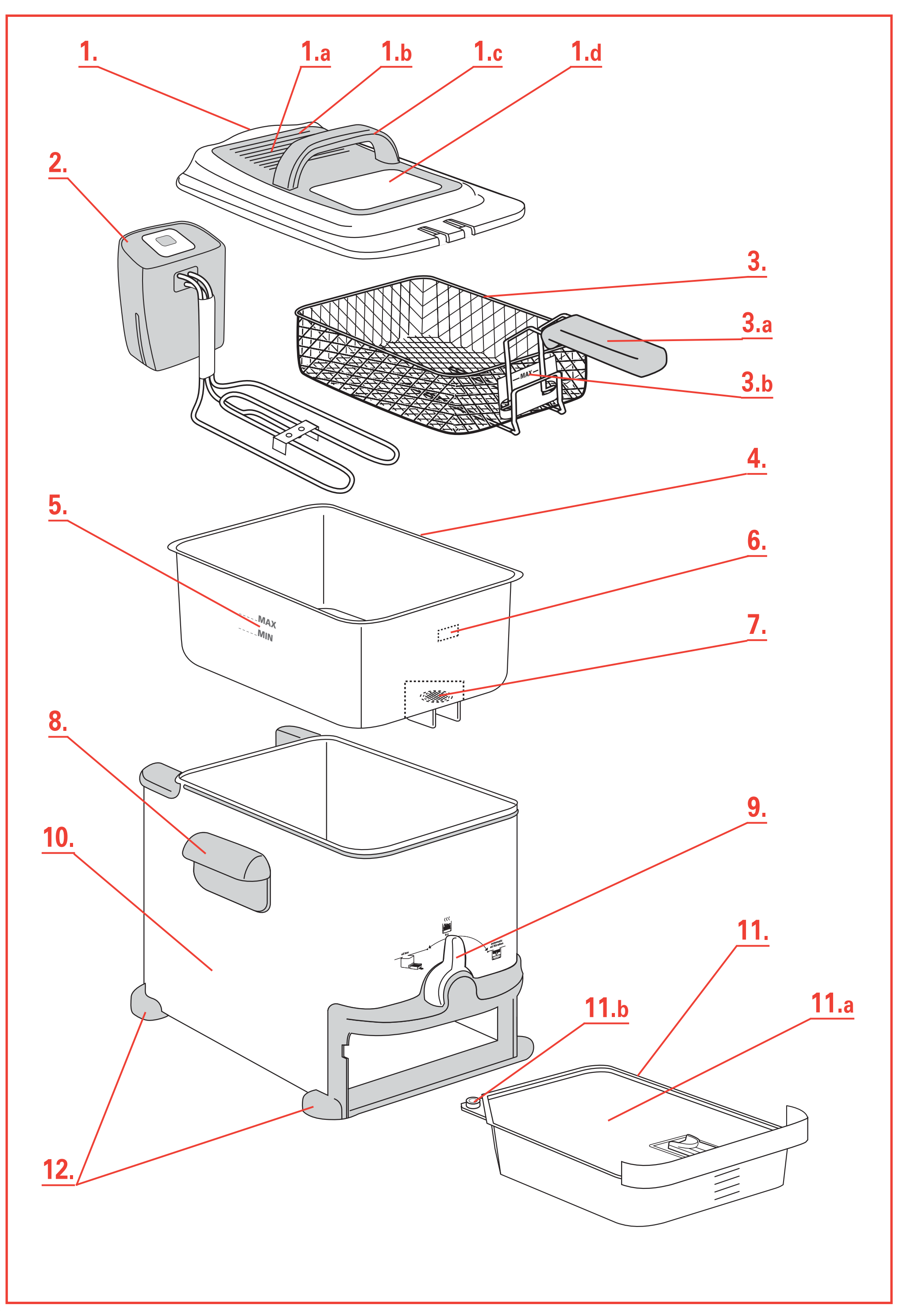


Ultimate EZ Clean Deep Fryer

Instructions for use, mode d'emploi

English

Français


1.
1.a
1.b
1.c
1.d
2.
3.
3.a
3.b
MAX
4.
5.
MAX
MIN
6.
7.
8.
9.
10.
11.
11.b
11.a
12.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Call our Consumer Service Department for examination.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
15. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
16. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**
17. The oil level must always be between the MIN and MAX markings.
18. Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
19. Never operate your fryer without any oil or fat.
20. The cooking times are given as guidelines only.
21. The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
22. Do not mix different types of shortening or oils.
23. If you use solid vegetable shortening, cut it into pieces and melt it over slow heat in a separate pot beforehand, then slowly pour it into the deep fryer pot. Never pour shortening directly into the deep fryer pot or basket as this will lead to deterioration of the appliance.
24. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
25. If you have any problems, contact the Consumer Service Department or visit internet address www.t-fal.com.
26. Caution: Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.
27. Please check the tightening of the handles and feet screws every 25 uses or 4 times per year.

Polarization instructions

If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other) it is to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

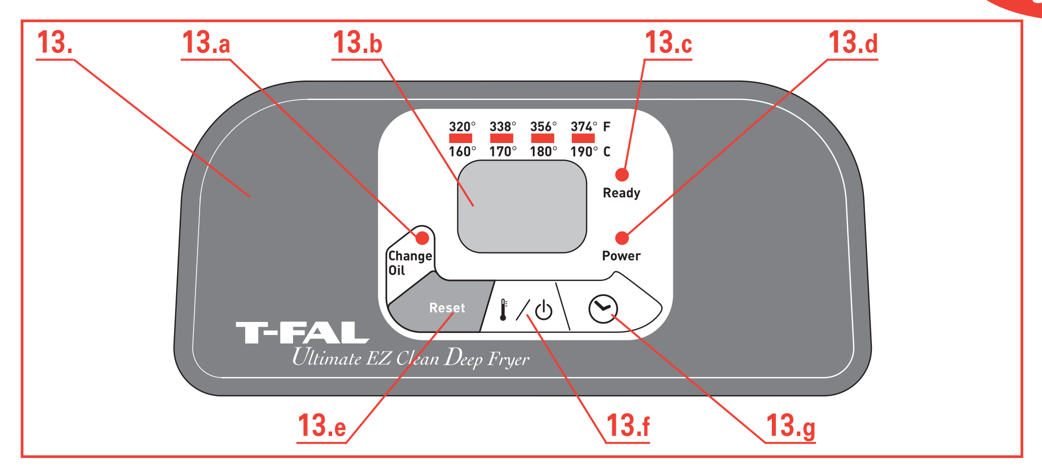
Short Cord instructions

Do not use with an extension cord. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Magnetic connector: (depending on model)

The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.

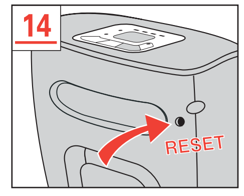
FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Description

1. Lid
   a. Permanent filter
   b. Filter cover
   c. Handle
   d. Viewing window
2. Removable control unit
3. Frying basket
   a. Handle
   b. MAX. food level marking
4. Removable bowl
5. Min. and Max. oil level markers
6. Basket high position
7. Fixed oil filter grid
8. Safety carrying handles
9. Oil box control lever
10. Body
11. Oil box
    a. Lid
    b. Oil box cap
12. Feet
13. Electronic panel
    a. Change oil indicator light
    b. Digital timer
    c. Temperature light
    d. Power light
    e. Change oil Reset
    f. Temperature touchpad / ON-OFF
    g. Timer touchpad
14. Safety cut-out reset button

RESET function: Your appliance is equipped with safety features.
If the safety cut-out is activated, the appliance will shut off automatically and an error code will appear on the display. Unplug the appliance, let it cool and follow the instructions for use. If the error code still appears, push the safety cut-out RESET button (found on the back of the control unit) with a toothpick or similar non-metallic object.



If the problem with the safety cut-out persists, please contact our Helpline see details on Page 12.

Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and shortenings used for cooking.

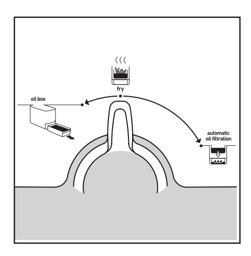
- The **drainage** of oil is completely automatic and safe.
- The **automatic patented filtration system** ensures your oil/shortening stays clean and lasts longer for healthier frying.
- The **Oil box container** enables you to store your oil and keep it until you next want to use it and to avoid any transfer of flavors.

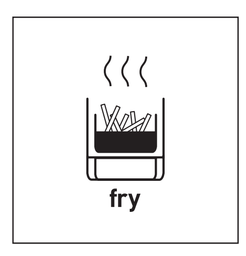
Advanced Easy Cleaning Features

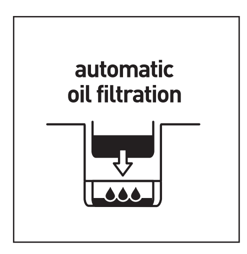
Your fryer is easy to handle and to dismantle.

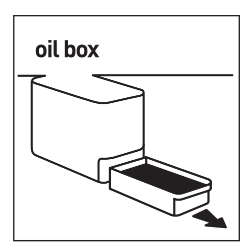
- All the parts (except the control unit) are dishwasher safe.
- The patented automatic filtration and oil storage system is designed so that your fryer can go into the dishwasher after each use, resulting in a 'clean as new' fryer after each use.

Using the Oil box container control lever









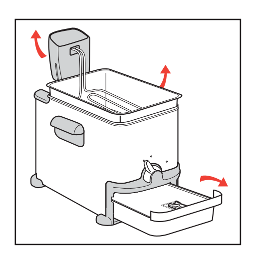
- The Oil box control lever has 3 positions.

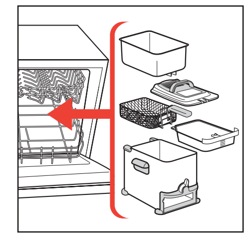
  Fry Position: to fry.

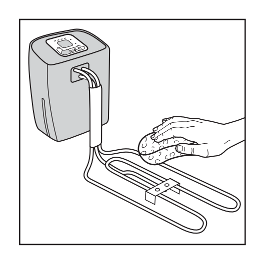
  Automatic Oil Filtration Position: to drain and filter the oil into the oil box.

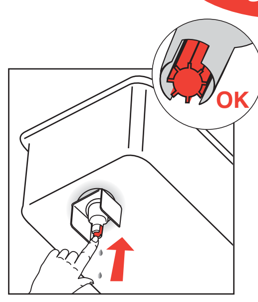
  Oil box Position: to allow for removal of the oil box container.

Before first use







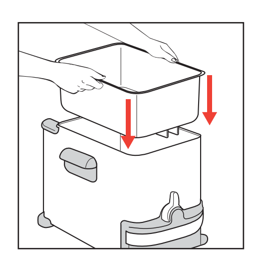


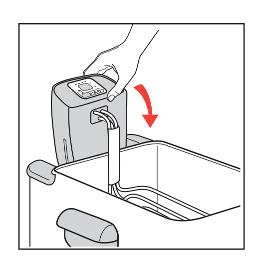
- The fryer can be completely dismantled.
  Remove the lid. Remove the frying basket, control unit and bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control lever on the Oil box position.
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher.
  Clean the control unit and the heating element with a damp cloth.
  Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl.

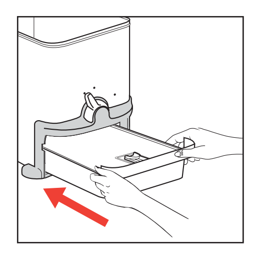
Do not immerse the control unit with the heating element in water.

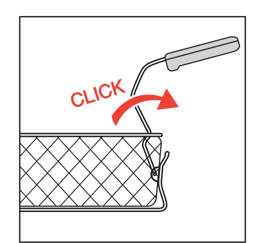


Check that the red button has gone back to its original position.





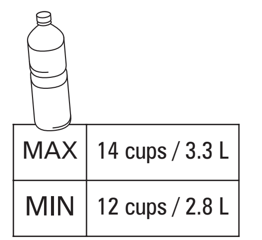




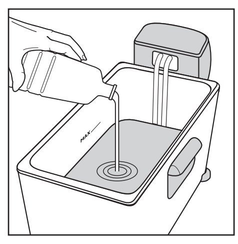
- Place the bowl and the heating element in position.
- Place the Oil box control lever on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer.
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned.

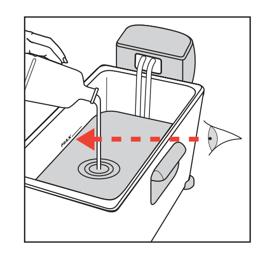
Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

Getting Started



MAX	14 cups / 3.3 L
MIN	12 cups / 2.8 L





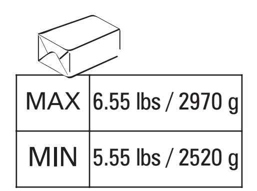
- Fill the bowl with oil.

  The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl.

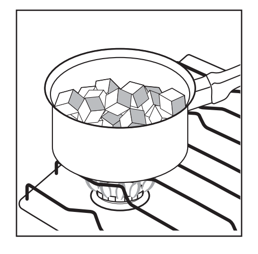
  Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.

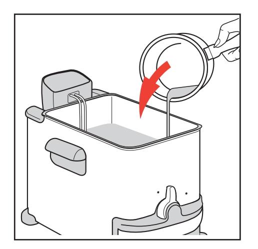
- For best results we recommend vegetable oil.

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.



MAX	6.55 lbs / 2970 g
MIN	5.55 lbs / 2520 g

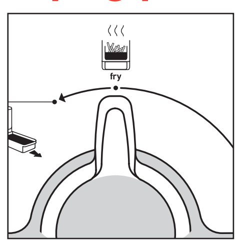


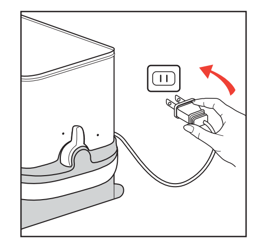


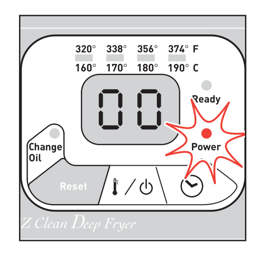
- If you use solid vegetable shortening:
  Cut the shortening into small pieces and melt it in a separate pan. Pour the melted shortening into the fryer bowl.

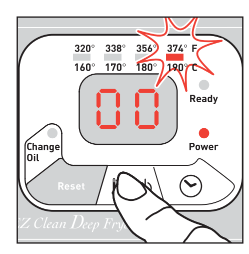
Never melt the shortening on the heating element or in the frying basket.
If you melt the shortening on the heating element or in the frying basket, the safety cut-out will be activated.
Press the "reset" button, which is located at the back of the fryer.

Frying process





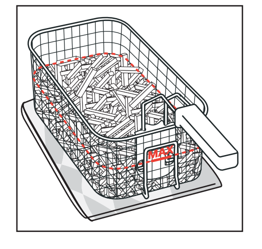


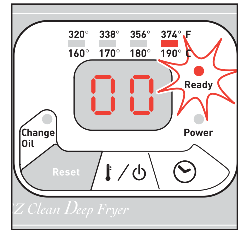


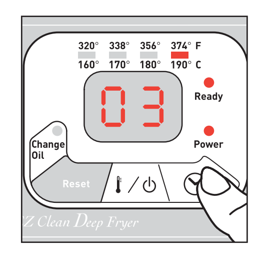
- Place the Oil Box control lever on the Fry position.
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket; the Power indicator light will come on.
- Press until the (« 00 ») shows on the display. The temperature is automatically set on 190°C. You can adjust the temperature from 160° to 190°C by pressing .
- The fryer will heat the oil to the set temperature.

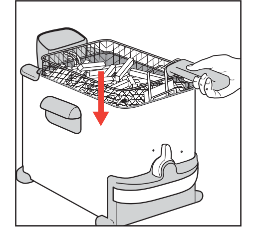
Do not plug in the fryer without oil.

	Fresh potato or French fries	Frozen potato or French fries
Maximum safety capacity	2.65 lbs / 1.2 kg (in 2 batches)	2 lbs / 900g
Recommended capacity	1.3 lbs / 600 g	1 lb / 450g





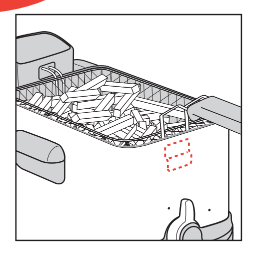


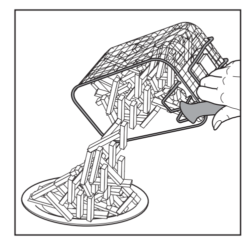


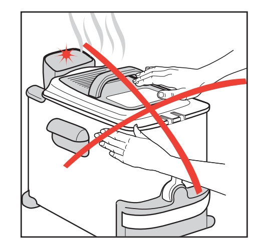
- Place food in the basket without overfilling. Notice the Max. food level marking on the basket. Reduce the quantities for frozen foods.
- After the Ready light switches on, press the timer touchpad to set the time minute by minute. Release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown will start. In case of mistake or to delete the selected time, hold the touchpad down for 2 seconds.
- Place and lower the basket slowly into the oil. Plunging the basket too quickly into the oil may cause it to overflow.
- Put the lid on the fryer.

No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil overflowing and extend the life of the oil.

During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off.







Frying is complete when:

- the timer sounds, indicating the cooking time has elapsed
- the food is of the desired colour and texture.

To stop the signal, press the touchpad ⏲ .

- Remove the lid.

Allow excess oil to drain by hooking the basket on the elevated support on the inner bowl.

- Serve.
To switch off, press 🌡 / ⏻ until display goes off.
Unplug the appliance and let it cool for about 3 hours.

- For filtering and draining the oil or fat, see the chapter on Maintenance.

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns. Steam coming from the filter is also extremely hot.

The timer signals the end of cooking but does not switch off the appliance.

Cooking tables

The cooking times are a guide only. They could vary depending on quantity, taste, electricity supply etc...

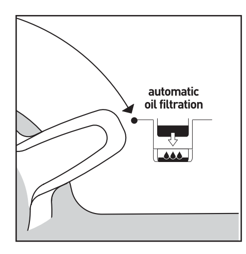
For best results and to prevent overflowing,use the traditional French method of frying hand made French fries
- first cycle at 320 °F/160 °C
- second cycle at 374 °F/190 °C
For safety and for the crispiest results, dry food items thoroughly before frying, especially frozen foods and freshly made fries.
Large pieces of chicken or large fries need a longer cooking time.
Set the temperature thermostat according to the table below, or follow the instructions on food packaging.
Cooking tip: To prevent food from sticking together, do not use the basket when cooking battered foods or doughnuts.

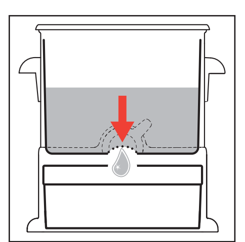
FRESH FOODS	Quantity		Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2.65 lbs / 1200 g	1st frying 2nd frying	160°C / 320°F 190°C / 374°F	12~15 min 6~8 min
French fries (MAX recommended capacity)	1.3 lb / 600 g		190°C / 374°F	9~11 min
Chicken nuggets	8		180°C / 356°F	18~20 min
Apple fritters	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Mushrooms	0.9 lb / 400 g		150°C / 302°F	10~12 min
Fish fillets	0.9 lb / 400 g		160°C / 320°F	5~6 min

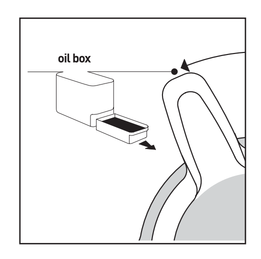
FROZEN FOODS	Quantity	Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2 lbs / 900 g	190°C / 374°F	14~16 min
French fries (MAX recommended capacity)	1 lb / 450 g	190°C / 374°F	7~9 min
Fish fillets	0.75 lb / 350 g	190°C / 374°F	7~8 min
Fish nuggets	12	190°C / 374°F	5~6 min
Frozen shrimp	15	190°C / 374°F	4~5 min

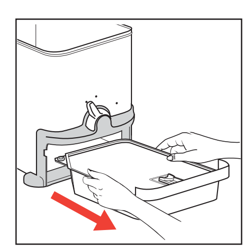
It is recommended that you:
- clean your oil after each use to avoid burnt food particles
- change your oil regularly.
For quality and fast cooking, limit the quantity of French fries to 1/2 a basket at a time.

Cleaning and Maintenance





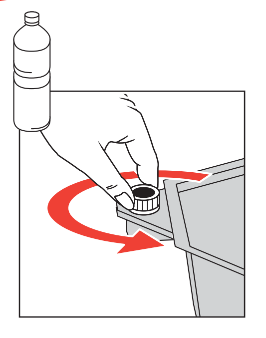


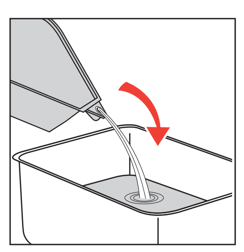


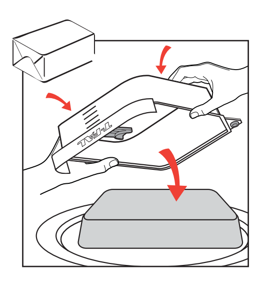
- For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) when it is cool enough (approximatively 3 hours after the last cooking).
- When you are finished cooking, turn the Oil box control lever to the Automatic oil filtration position.
- Once filtration is finished, you can store the container :
  - In the appliance: Turn the Oil box control lever to the Fry position to lock the drawer into place. The appliance must be carried and transported flat.
  - Out of the appliance : Turn the Oil box control lever to the Oil box position and then remove the container. Transport it with care.

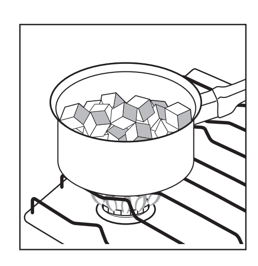
Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

Carry the container with both hands. Store it in a cool dry place away from the light.





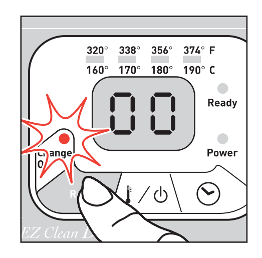




- To re-use the oil, remove the container with care.
  Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl.
- For the solid shortening, remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the shortening. Cut shortening into pieces and melt in a separate pan.
  Once melted, pour shortening into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with the lid and cap. Place the Oil box control lever on the Fry position.

Never put the Oil box in the microwave oven.

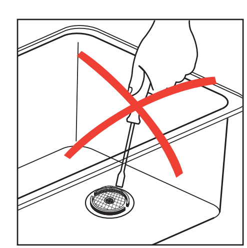
Do not pour used oil in the sink.

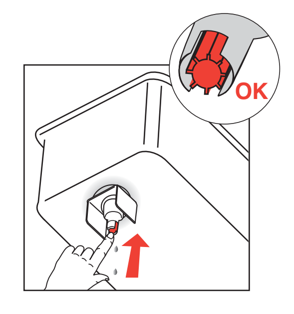


Change oil: your fryer is equipped with an oil change indicator.

- After 10 uses, the light will flashes to indicate that the oil should be changed in the near future. At 15 uses, the light will remain on. Oil should be changed regularly for best frying results and to prevent overflowing.
- Change the oil/fat and press the Reset button on the panel until the light goes off.







Magiclean System: very easy to clean.

- The lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil Box are dishwasher safe.
- The permanent filter in the lid can be cleaned. Remove the filter cover.
- The oil filter grid located in the removable bowl is fixed. Do not try to dismantle it.
- After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl.

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the red button under the fryer is in the correct position.

If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in. The cooking temperature is not indicated.	Plug in the appliance. Press the [thermometer / power] button for 3 seconds then select the desired temperature.
Oil overflows	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (Max.), and remove the excess.
The Max. marker for filling the frying basket has been exceeded.	Check the Max. level of the frying basket, and remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food)	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil/fat have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Bowl does not drain	
The oil temperature is still too high.	Wait for the temperature to go down (approximately 3 hours).
The Oil Box control lever is not on the Automatic Oil Filtration position	Turn the Oil Box control lever to the Automatic Oil Filtration position.
The filter grid is blocked or clogged.	Empty the bowl into a container and clean the filter grid with warm water, washing-up liquid and a non-metallic brush. Press on the red button under the fryer to release any water.
The fat is set or solidified.	Warm the fryer for 4 to 5 min.
Oil leaks	
The max (3.3 l) fill mark for the bowl has been exceeded.	Respect the oil level (3.3 l). Clean the fryer before any use.
There is some oil left in the container or it is full.	Place the Oil Box control lever to the Oil Box position, take out the container and empty it.
Emits unpleasant smells	
The fat/oil has deteriorated.	Renew the frying oil (after 15 uses max), more frequently depending on the oil.
The fat/oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil.
Food does not become golden, and remains soft	
Pieces are too thick and contain too much water.	Try drying the food thoroughly prior to cooking, lengthening the cooking time or cutting food into thinner pieces.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set to the recommended temperature or try using a slightly higher temperature.
French Fries stick together	
Unwashed food immersed in hot oil.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.
The safety cut-out is activated: error codes (from 81 to 85)	
The oil level is not sufficient. Solid fat has been put directly in the fryer.	Unplug the appliance, let it cool and follow the instructions for use. If the error code still appears, press the Safety cut-out Reset button, which is located at the a back of the fryer. If the problem persists, please contact our Customer Relations Team.

If you have any product problems, please contact our Consumer Service Department for expert help and advice: in the US 1800 395 8325 in Canada 1800 418 3325
Consult our web site: www.t-fal.com or www.t-fal.ca.

Any repairs must only be carried out by an Approved Service Center with the manufacturer's own replacement parts.

WARRANTY USA

One year limited warranty:

The manufacturer warrants this product to be defect-free in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. Defective products may be returned by the original purchaser or any subsequent owner within the warranty period, postage pre-paid together with proof of purchase (register receipt) to a T-FAL return facility. If product is returned without proof of purchase it will be renewed based on the manufacturing production week and year to determine warranty coverage. Defective products will be replaced at no charge including return postage if it falls within the warranty timeframe. The warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through improper use and care, faulty packing or mishandling by any common carrier. Manufacturer's sole obligation and your exclusive remedy under this warranty are limited to such replacement. This is a limited warranty and is in lieu of all other warranties, express or implied, including merchantability. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other legal rights varying from state to state.

If you have a claim:

1) Do not return the product to the retailer from which it was purchased.
2) Please contact our consumer service department (1-800-395-8325 M -Th 8:30 - 5 pm & Fr 8:30 - 4 pm EST) for assistance and to ensure the fastest possible resolution to the problem. Please have the model or type number of your product on hand.
3) If it is determined that you should return your product for replacement - you will be asked to send the product along with the original proof of purchase and a description of the nature of the defect to the closest T-FAL authorized return facility.
4) Be sure to include your name, address and home telephone number with your shipment.
5) Returns must be sent with all shipping charges pre-paid. We suggest that you carefully wrap your package for shipping and send it by insured or by traceable means.

What happens to my return?

If the inspection shows that the product is defective, under our Limited Warranty, the return facility will notify T-Fal to replace the defective part or product at no cost to you. Comparable substitutions are based on replacement product availability and at the sole discretion of the Manufacturer.

If the inspection shows that the product is not defective under our Limited Warranty we will notify you. Shipping charges may apply to product not covered under warranty.

Please allow 5 - 10 business days to process your return. You will be notified if a repair will take longer.

If problem persists, or for any other problem. Contact T-FAL Customer Service :
in the U.S. (1-800-395-8325) or www.t-falusa.com



WARRANTY CANADA

One year limited warranty:

T-FAL warrants this product to be defect-free in material and workmanship for a period of one year. Should any defect be discovered within one year of date of purchase, the following should be used in claiming the warranty :

1) Return your fryer to the retailer from whom it was purchased along with proof of purchase.
   Or
2) Take your fryer to the nearest authorized T-FAL Service Center, along with proof of purchase.
3) T-FAL Canada agrees to repair or replace the defective part or product at no charge, provided that the product is returned with all shipping charges prepaid to :

   T-FAL
   a division of Groupe Seb Canada Inc.
   455 Finchdene Square, Unit 1
   Scarborough, Ontario M1X 1B7

   accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Be certain that the fryer is wrapped carefully when shipping. The T-FAL Customer Service Department should be contacted by mail or by telephone (1-800-418-3325), prior to any action, in the event that it is possible to correct the defect without returning the unit.

If the problem persists, or for any other problem, contact T-FAL Customer Service :

in Canada (1-800-418-3325) or www.t-fal.ca

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à suivre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1 Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2 Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3 Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil en entier dans l'eau ou dans un autre liquide.
4 Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5 Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6 N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7 L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes.
10 Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11 Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12 Attachez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez. Pour éteindre, tournez le bouton de commande à la position arrêt puis débranchez.
13 N'utilisez pas cet appareil pour d'autres usages que celui pour lequel il a été conçu.
14 Soyez très prudent quand vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude.
15 Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage.
16

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

17 Respectez les quantités mini et maxi d'huile.
18 Ne surchargez pas votre panier; respectez les quantités limites de sécurité.
19 Ne branchez jamais votre friteuse vide (sans matière grasse).
20 Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
21 La matière grasse doit être filtrée régulièrement et changée toutes les 10 à 12 utilisations.
22 Ne mélangez pas plusieurs sortes de matières grasses ou d'huiles.
23 Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais de matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier; ceci pourrait abîmer l'appareil.
24 Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque la friteuse est en marche.
25 Pour tous autres renseignements, communiquez avec un centre de service autorisé T-FAL ou visitez, sur Internet, www.t-fal.com.

Instructions pour la polarisation

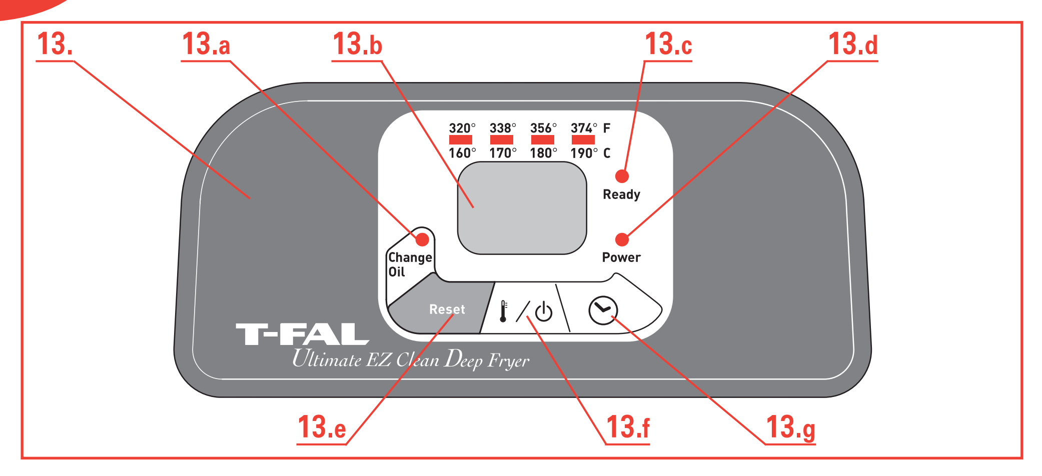
Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cela a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne peut se brancher que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, communiquez avec un électricien. N'essayez en aucune façon de modifier la prise.

Instructions concernant le câble d'alimentation

N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un câble d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Cordon magnétique (selon le modèle)

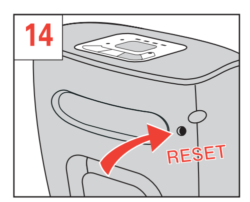
Le cordon est équipé d'un connecteur magnétique détachable. Le cordon magnétique doit être attaché directement à la friteuse. CECI DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON DANS LA PRISE MURALE.



Description

1. Couvercle
   a. Filtre permanent
   b. Bouchon de filtre
   c. Poignée
   d. Hublot
2. Boîtier électrique amovible
3. Panier
   a. Poignée
   b. Niveau maxi pour les aliments
4. Cuve amovible
5. Repères de remplissage de cuve
6. Patte d'accrochage du panier en position haute
7. Grille fixe de filtration de la matière grasse
8. Poignées de transport
9. Manette Oil box
10. Jupe
11. Oil box : bac à huile
    a. Couvercle
    b. Bouchon
12. Pieds anti-dérapants
13. Tableau de bord électronique
    a. Indicateur changement d'huile
    b. Minuterie
    c. Voyant de température
    d. Voyant de mise sous tension
    e. Remise à zéro indicateur changement d'huile
    f. Sélecteur de température/ Mise en route-arrêt
    g. Sélecteur de temps de cuisson
14. Bouton Reset

Fonction RESET : Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité. Si cette fonction se déclenche, l'appareil cessera de fonctionner et un code d'erreur apparaîtra dans l'affichage du tableau de bord. Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et suivez les instructions du mode d'emploi. Si le code erreur apparaît à nouveau, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'un cure-dent ou d'un objet pointu non métallique.



Si la fonction de sécurité se déclenche à nouveau, adressez-vous à notre service à la clientèle.

Filtration, vidange et stockage automatique de l’huile

Votre friteuse est équipée d’un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

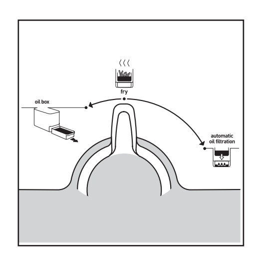
- La vidange de l’huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce au système breveté de filtration automatique, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps, ce qui rend la friture plus saine.
- Le bac à huile OIL BOX vous permet de conserver votre huile jusqu’à la prochaine utilisation et d’éviter que les saveurs ne se mélangent.

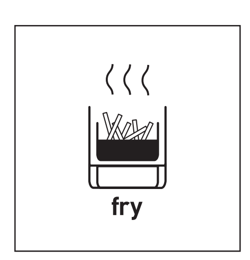
Fonctions avancées de nettoyage facile

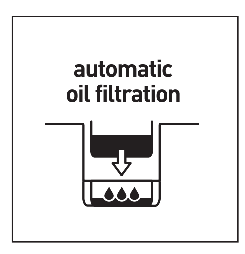
Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

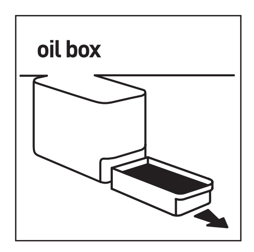
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l’exception du boîtier électrique et du cordon.
- Le système breveté de filtration automatique et de stockage de l’huile est conçu pour que votre friteuse puisse aller au lave-vaisselle après chaque cuisson, de sorte qu’elle est propre comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation de la manette Oil box









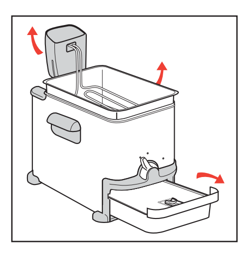
La manette Oil box compte 3 réglages :

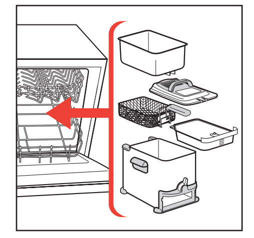
Fry : pour frire

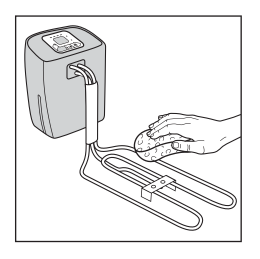
Automatic Oil Filtration : pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile

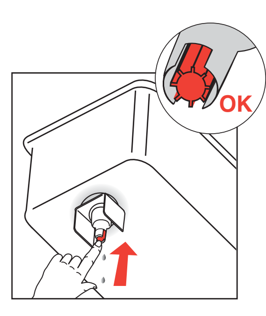
Oil Box : pour mettre en place ou retirer le bac à huile

Avant la première utilisation





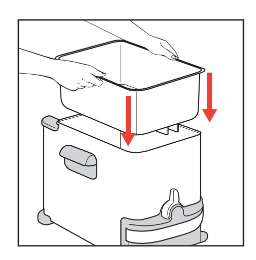




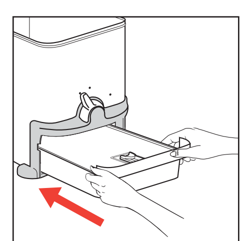
- La friteuse peut être complètement démontée.
  Enlevez le couvercle. Retirez le boîtier électrique, le panier et la cuve. Retirez le bac à huile en réglant la manette Oil box à la position Oil Box.
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier et le bac à huile avec du savon et de l'eau ou dans un lave-vaisselle. Séchez bien.
  Nettoyez le boîtier électrique avec un linge humide.
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la cuve pour laisser s'échapper l'eau restée à l'intérieur.

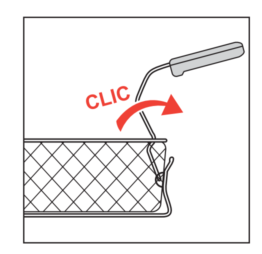
Ne plongez jamais le boîtier électrique dans l'eau.

Assurez-vous que le bouton rouge est revenu à la bonne position.





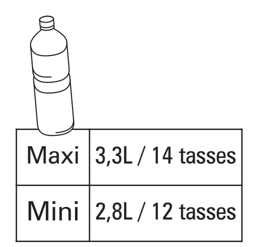




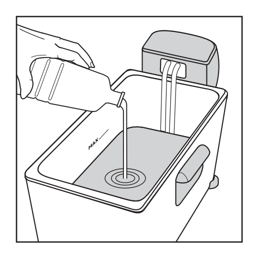
- Placez la cuve et le boîtier électrique.
- Mettez la manette Oil box à la position Oil Box et placez le bac à huile vide dans la friteuse.
- Dépliez complètement la poignée du panier : un “clic” indique qu'elle est en place.

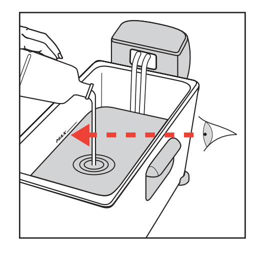
Assurez-vous que le boîtier électrique est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

Avant de commencer



Maxi	3,3L / 14 tasses
Mini	2,8L / 12 tasses





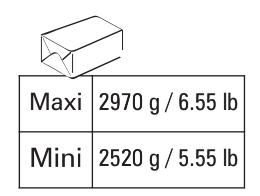
- Remplissez la cuve de matière grasse.

  Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères mini et maxi de la cuve.

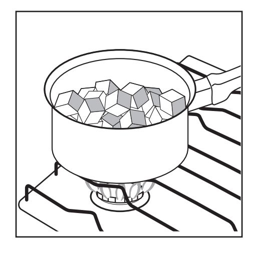
  Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum, car cela pourrait causer un débordement et des brûlures graves.

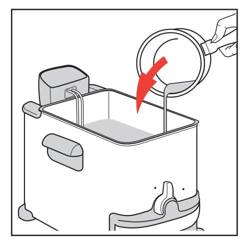
  Utilisez une huile végétale recommandée pour la friture.

Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements.



Maxi	2970 g / 6.55 lb
Mini	2520 g / 5.55 lb

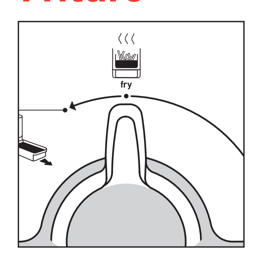


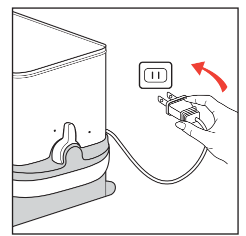


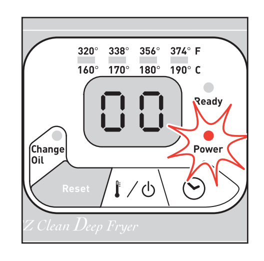
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve.

Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier. Si cela se produit, la friteuse se mettra en mode sécurité et la fonction Reset sera activée.

Friture





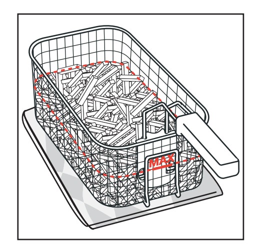


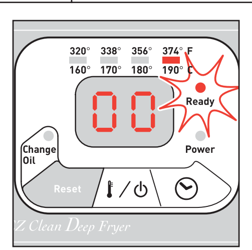
- Mettez la manette Oil box à la position Fry.
- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier, le voyant lumineux Power s'allume.
- Appuyez sur 🌡/⏻ jusqu'à ce que le voyant s'allume. La température est automatiquement réglée à 190°C. Vous pouvez ajuster la température de 160° à 190°C en appuyant sur 🌡/⏻ par impulsion.
- La friteuse chauffera la matière grasse à la température choisie.

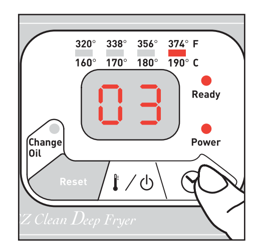
Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1.2 Kg / 2.65 lb (en 2 bains)	900 g / 2 lb
Quantité recommandée	600 g / 1.3 lb	450 g / 1 lb

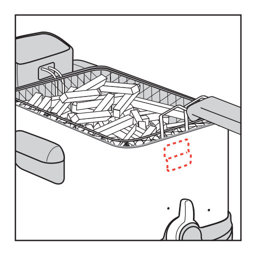


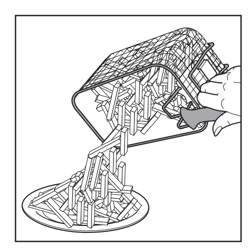


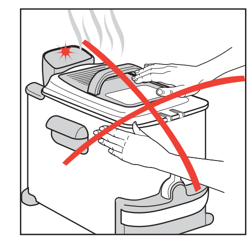


- Placez les aliments dans le panier sans le surcharger. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le panier " MAX ". Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Dès que le voyant Ready s'allume, appuyez sur le bouton ⏲ pour régler le temps de cuisson minute par minute. Relâchez-le. Le temps sélectionné est affiché (en minutes) et le décompte commence. En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes.
- Placez le panier et descendez-le doucement dans l'huile. Descendre le panier trop vite peut causer des débordements.

En cours de cuisson il est normal que le voyant température s'allume et s'éteigne.







- Replacez le couvercle sur votre friteuse.

  La cuisson est terminée lorsque la minuterie émet un son indiquant que le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.

  Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton  .

- Retirez le couvercle.
  Égouttez les aliments en plaçant le panier sur le support à l'intérieur du bol prévu à cet effet.

- Servez-les.
  Pour arrêter l'appareil, appuyez sur jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne.
  Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.

- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien.

Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante.

La minuterie signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

Tableau de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

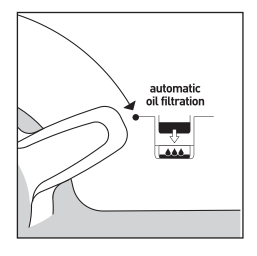
Pour obtenir les meilleurs résultats et éviter les débordements lors de la cuisson des frites fraîches, la cuisson traditionnelle en deux bains est recommandée :
- premier, à 320 °F/160 °C
- second, à 374 °F/190 °C
Pour obtenir des frites dorées et croustillantes en toute sécurité, asséchez soigneusement les aliments avant de les frire, particulièrement les aliments surgelés et les pommes de terre fraîchement coupées.
Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.
Réglez le thermostat selon le tableau ci-dessous ou suivez les conseils indiqués sur l'emballage des aliments.
Conseil de cuisson : Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les aliments, et utilisez des pinces.

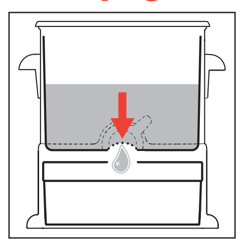
ALIMENTS FRAIS	Quantité		Température	Temps
Frites (quantité limite sécuritaire)	1200 g / 2.65 lb	1er bain	160°C / 320°F	12~15 min
		2e bain	190°C / 374°F	6~8 min
Frites (quantité max. recommandée)	600 g / 1.3 lb		190°C / 374°F	9~11 min
Quartiers de poulet	8		180°C / 356°F	18~20 min
Beignets de pommes	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Champignons	400 g / 0.9 lb		150°C / 302°F	10~12 min
Filets de poisson	400 g / 0.9 lb		160°C / 320°F	5~6 min

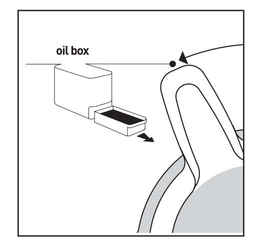
ALIMENTS SURGELES	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité limite sécuritaire)	900 g / 2 lb	190°C / 374°F	14~16 min
Frites (quantité max. recommandée)	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7~9 min
Filets de poisson	350 g / 0.75 lb	190°C / 374°F	7~8 min
Pépites de poisson	12	190°C / 374°F	5~6 min
Crevettes	15	190°C / 374°F	4~5 min

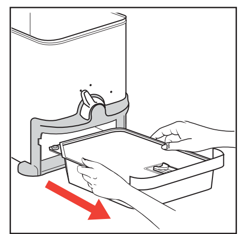
Il est recommandé :
- de nettoyer votre huile après chaque utilisation afin d'en retirer les particules d'aliments brûlées
- de la changer régulièrement.
Pour garantir la qualité et la rapidité de la cuisson, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.

Entretien et Nettoyage





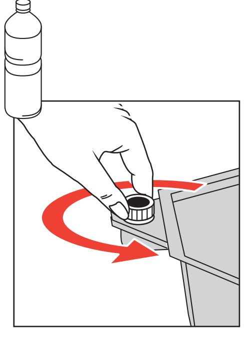


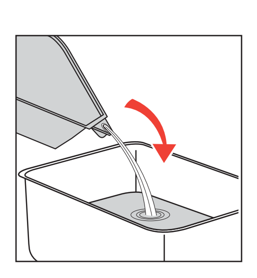


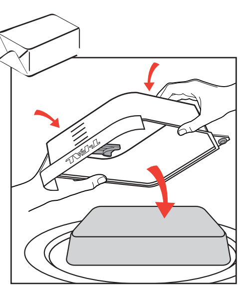
- Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson)
- À la fin de la cuisson, tournez la manette Oil box à la position Automatic oil filtration.
- Une fois la filtration terminée, vous pouvez stocker le bac à huile:
  - dans l'appareil : mettez la manette Oil box à la position Fry pour verrouiller le bac. L'appareil doit être transporté et rangé à plat.
  - hors de l'appareil : mettez la manette Oil box à la position Oil box et retirez le bac à huile. Transportez- le avec précaution.

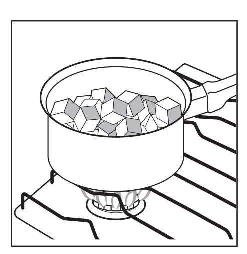
Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse.

Prenez le bac à l'huile à deux mains. Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière.





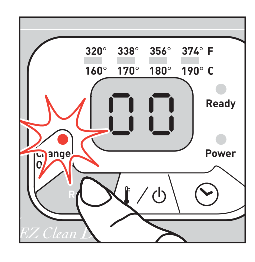




- Pour réutiliser l'huile, prenez le bac à huile avec précaution.
- Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve.
- Pour la matière grasse solide, retirez le couvercle. Retournez le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse solide en morceaux et faites-la fondre dans une casserole à part. Versez-la ensuite dans la cuve.
- Mettez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et son bouchon. Mettez la manette Oil box à la position Fry.

Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.

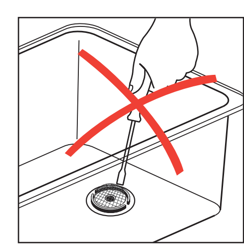
Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

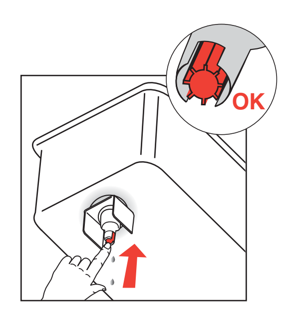


Change oil : Votre friteuse est équipée d'un indicateur de changement d'huile.

- Après 10 utilisations, le voyant clignote pour prévenir que l'huile devra être changée prochainement. Après 15 utilisations, le voyant devient fixe : l'huile doit être changée pour un meilleur résultat de cuisson.
- Changez la matière grasse et appuyez sur Reset jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.







Système Magiclean : très facile à nettoyer.

- Le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier et le bac à huile vont au lave-vaisselle.
- Vous pouvez laver le filtre permanent dans le couvercle. Enlevez le bouchon de filtre et retirez le filtre.
- La grille de filtration située dans la cuve est fixe. Ne la démontez pas.
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la cuve pour laisser s'échapper l'eau restée à l'intérieur.

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que le bouton rouge est revenu à la bonne position.

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché. La température de cuisson n'est pas sélectionnée.	Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton [/ ⏻] pendant 3 secondes et sélectionnez la température désirée.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé.	Vérifiez le niveau du panier et enlevez le surplus.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. Surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La cuve ne se vide pas	
La matière grasse est trop chaude.	Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h).
La manette Oil box n'est pas à la position Automatic oil filtration.	Mettez la manette Oil box à la position Automatic oil filtration.
La grille de filtration est bouchée ou colmatée.	Videz la cuve dans un récipient et nettoyez la grille à l'aide d'une brosse non métallique.
La matière grasse est figée ou solidifiée.	Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 3.3 L de remplissage de la cuve a été dépassé.	Respectez le niveau maxi de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation.
Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	Mettez la manette Oil box à la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez le bain de friture (15 utilisations).
La matière grasse n'est pas appropriée.	Utilisez une matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau.	À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés).
La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat à la température conseillée.
Les frites collent	
Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
La fonction de sécurité est activée : code erreur (de 81 à 85)	
Le niveau d'huile est insuffisant. la matière grasse solide a été mise directement dans la cuve	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et suivez les instructions du mode d'emploi. Si le code d'erreur apparaît à nouveau, appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière de l'appareil. Si le problème persiste, adressez-vous à notre service à la clientèle.

Si vous avez des problèmes au moment de son utilisation, veuillez, en premier lieu, joindre notre service à la clientèle pour obtenir de l'aide et des conseils professionnels :
aux É.-U., 1800 395 8325 au Canada 1800 418 3325
consultez notre site Web à l'adresse : www.t-fal.com ou www.t-fal.ca

Toute intervention doit être effectuée uniquement par le Service à la clientèle avec des pièces détachées d'origine.

GARANTIE

Garantie limitée d'un an :

T-FAL garantit ce produit contre tout défaut de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Si vous découvrez un défaut pendant cette période d'un an, suivre les indications ci-dessous pour utiliser la garantie :

Au Canada

1) Rapportez votre appareil chez le détaillant où vous l'avez acheté avec la preuve d'achat,
   Ou
2) Apportez votre appareil au centre de service après-vente autorisé le plus proche avec la preuve d'achat.
3) T-Fal Canada s'engage à réparer ou remplacer les pièces défectueuses ou le produit sans frais à condition que le produit soit retourné avec tous les frais d'envoi prépayés à :
   T-FAL Canada
   Filiale du Groupe Seb Canada Inc.
   455 Finchdene Square
   Scarborough (Ontario) M1X 1B7
   accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre décrivant la nature du défaut. Bien emballer le produit lors de l'envoi. Le service après-vente de T-FAL doit être joint par courrier ou téléphone (1-800-418-3325) avant toute action dans le cas où il serait possible de corriger le défaut sans retourner le produit.

Si le problème persiste ou pour tout autre problème, appelez le Service à la clientèle T-FAL :
au Canada (1-800-418-3325) ou www.t-fal.ca



Ultimate EZ Clean Deep Fryer

S.A.S SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5080072
Design: Espace Graphique